



Bienvenue au Café Touring. On y sert une cuisine généreuse et traditionnelle aux spécialités françaises où prime la qualité des produits. La convivialité et la simplicité sont au cœur de nos priorités. Ici, vous partagez, en famille ou entre amis, le plaisir que procure une belle et bonne table.

Welcome to Café Touring. We serve a genuine and traditional cuisine from France prepared with quality products. Our priority is that you have a warm and simple experience in our restaurant, where you can enjoy special moments with friends and family.

LES ENTRÉES

Moules gratinées à la persillade 15.00
Mussels gratinated with parsley and garlic sauce



Camembert rôti au miel et au thym, salade 14.00
Roasted Camembert cheese with honey and thyme, salad

Gravelax de saumon, crème aneth et ses blinis..... 17.00
Salmon gravelax with dill cream and blinis

Os à moelle et son pain de campagne 14.00
Marrow bone with country bread

Soupe de poisson, croûtons, fromage râpé et rouille 19.00
Fish soup with croutons, grated cheese and rouille

Mousseline de champignons truffée et son œuf mollet frit 15.00
Truffled mushrooms mousseline with fried soft-boiled egg

Focaccia, burrata, sauce tomate, jambon cru et roquette 12.00
Focaccia, burrata, tomato sauce, cured ham and rocket salad

La salade César 19.00
Salade romaine, tomates cerises, croûtons, parmesan, poulet pané
Romaine salad, cherry tomatoes, croutons, parmesan, breaded chicken



LA VIANDE

Travers de porc rôtis aux épices douces, sauce barbecue 22.00
 Pommes de terre Grenaille rôties à l'ail et au thym
 Pork ribs with sweet spices, Grenaille potatoes roasted with garlic and thyme

Tartare de bœuf, frites, salade 23.00
 Jaune d'œuf, échalotes, persil, câpres, cornichons, sauce tartare
 Beef tartare, egg yolk, shallots, parsley, capers, gherkins, tartar sauce, with french fries and salad



Le burger du Touring 27.00
 Steak haché sauce maison, cheddar, tomate, cornichons, oignons confits, frites, salade
 Chopped steak homemade sauce, cheddar cheese, tomato, gherkins, pickled onions, french fries, salad

Aiguillettes de poulet aux cèpes, tagliatelles fraîches 25.00
 Chicken breasts with porcini mushrooms and fresh tagliatelle

Entrecôte XXL (350gr), frites, salade, sauce aux choix 31.00
 Rib steak XXL (350gr) french fries, salad, choice of sauce



Cuisse de canard confite, gratin dauphinois, salade 29.00
 Duck leg confit, gratin dauphinois, salad

Côtelettes d'agneau, pommes de terre Grenaille rôties à l'ail et thym 28.00
 Lamb chops with roasted new potatoes, garlic and thyme

LE POISSON

Le pavé de saumon, sauce vierge 27.00
 Riz et légumes
 Salmon steak, sauce vierge, rice and vegetables



Dos de cabillaud, tagliatelle de légumes, sauce vierge 29.00
 Cod fillet, vegetable tagliatelle, sauce vierge

Saint-Jacques snackées, risotto forestier, jus réduit 33.00
 Snacked scallops, forest risotto, reduced juice

Rougets en persillade, flambés au pastis 26.00
 Riz et légumes
 Red mullets with parsley and garlic sauce, pastis flambée, rice and vegetables

Mi-cui de thon au sésame, écrasée de pommes de terre aux herbes et légumes... 30.00
 Semi-cooked tuna, mashed potatoes with herbs and vegetables

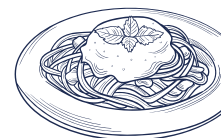
Sole meunière ou à la plancha Prix selon arrivage
 Une garniture au choix
 Sole meunière or grilled - One side dish choice

LES PÂTES

Linguine carbonara 22.00
Carbonara linguine

Gnocchi au pesto 24.00
Gnocchi with pesto

Rigatoni à la truffe et Pecorino 33.00
Truffle and Pecorino rigatoni



LES ACCOMPAGNEMENTS +5.00€

- Riz Basmati
Basmati rice
- Légumes grillés
Grilled vegetables
- Gratin Dauphinois
Potatoes gratin
- Frites fraîches
Fresh fries
- Pommes de terre Grenaille
Grenaille potatoes

LES SAUCES +2.00€

- Poivre
Pepper
- Cèpes
Porcini mushrooms
- Roquefort
Roquefort cheese
- Vierge
Virgin

Menu ENFANT

JUSQU'À 12 ANS - 15.00€

Filet de poisson ou Steak haché
Fish fillet or minced steak

Accompagnement au choix
Side of your choice

1 boule de glace
1 ice cream scoop



LES DESSERTS



L'île flottante	9.00
Floating island	
La gaufre au sucre ou au Nutella	10.00
Waffle with sugar or Nutella	
La crêpe au sucre ou au Nutella	8.00
Crepe sugar or Nutella	
La crêpe au Grand Marnier	12.00
Pancakes Grand Marnier	
Les profiteroles	12.00
Profiteroles	
Le brownie à la cacahuète	12.00
Peanut brownie	
Le Crumble aux figues, boule de glace à la figue	12.00
Fig crumble, scoop of fig ice cream	
La Poire pochée au vin et aux épices douces, glace vanille	12.00
Poached pear with wine and sweet spices, vanilla ice cream	
Le Millefeuille à la vanille et son caramel au beurre salé	10.00
Vanilla millefeuille and salted butterscotch	

LES GLACES

artisanales



1 boule	3.00
1 scoop	
2 boules	5.50
2 scoops	
3 boules	8.00
3 scoops	

Nos glaces peuvent être arrosées d'un digestif sur demande

Ask for a liquor on your ice cream